

**CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**

**BẢN TỰ CÔNG BỐ SẢN PHẨM**  
Số: 009.TOP/EB/2021

**I. Thông tin về tổ chức, cá nhân tự công bố sản phẩm**

Tên tổ chức, cá nhân: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh.

Điện thoại: Fax:

E-mail:

Mã số doanh nghiệp: 0105696842

**II. Thông tin về sản phẩm**

1. Tên sản phẩm: **CRF Bánh quế khoai tây nướng 600G - CRF Oven Potato Waffles 600G**

2. Thành phần: Khoai tây 80%, dầu hướng dương 11%, bột mì, muối, tinh bột khoai tây biến tính, gia vị (ớt, tiêu đen, ớt bột, nghệ), bột tỏi, bột hành, chiết xuất men, chất tạo xốp: diphosphat và natri cacbonat, chiết xuất gia vị ớt bột, hương tiêu đen tự nhiên.

3. Thời hạn sử dụng sản phẩm: 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (ngày tháng năm) xem trên bao bì sản phẩm

4. Quy cách đóng gói và chất liệu bao bì:

- Quy cách đóng gói: Khối lượng tịnh: 600 g/túi.

- Chất liệu bao bì: Sản phẩm được đựng trong túi nhựa. Bao bì đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm theo quy định của Bộ Y tế.

5. Tên và địa chỉ cơ sở sản xuất sản phẩm:

- Xuất xứ: Hà Lan

- Nhà sản xuất: LAMB-WESTON/MEIJER V.O.F.

Địa chỉ: Lamb Weston/Meijer VOF, Stationsweg 18a, 4416 ZG Kruiningen, Netherlands

**III. Mẫu nhãn sản phẩm** (xem bản đính kèm)

**IV. Yêu cầu về an toàn thực phẩm**

Tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh thực phẩm đạt yêu cầu về an toàn thực phẩm theo:

- QĐ 46/2007/QĐ-BYT: Quy định giới hạn tối đa ô nhiễm sinh học và hóa học trong thực phẩm.

- QCVN 8-2:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm kim loại nặng trong thực phẩm.



- QCVN 8-1:2011/BYT: Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia đối với giới hạn ô nhiễm độc tố vi nấm trong thực phẩm

Chúng tôi xin cam kết thực hiện đầy đủ các quy định của pháp luật về an toàn thực phẩm và hoàn toàn chịu trách nhiệm về tính pháp lý của hồ sơ công bố và chất lượng, an toàn thực phẩm đối với sản phẩm đã công bố./.

Tp. Hồ Chí Minh, ngày 08 tháng 04 năm 2021

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC, CÁ NHÂN**

(Ký tên, đóng dấu)



The image shows a handwritten signature in blue ink over a red circular stamp. The stamp contains the text: "CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ" in the center, and "Q. PHÚ NHUAN - T.P. HỒ CHÍ MINH" around the bottom edge. There are also some smaller characters and a star symbol within the stamp.

**KARIM NOUI**



A red circular stamp located at the bottom right of the page. It contains the text "H. V. 3" in the center and "HỒ CHÍ MINH" around the bottom edge, with a star symbol on the right side.



## NHÃN PHỤ

**Tên sản phẩm: CRF Bánh quế khoai tây nướng 600G - CRF Oven Potato Waffles 600G**

**Thành phần:** Khoai tây 80%, dầu hướng dương 11%, bột mì, muối, tinh bột khoai tây biến tính, gia vị (ớt, tiêu đen, ớt bột, nghệ), bột tỏi, bột hành, chiết xuất men, chất tạo xốp: diphosphat và natri cacbonat, chiết xuất gia vị ớt bột, hương tiêu đen tự nhiên.

**Khối lượng tịnh:** 600 g/túi.

**Hướng dẫn sử dụng:**

- Trong lò nướng: Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 200°C, cho bánh vẫn còn đông lạnh lên khay, xếp đều một lớp. Đặt giấy nướng ở giữa lò, đợi khoảng 15 đến 20 phút bánh sẽ chín vàng, đảo đều khi nướng. Thời gian nướng ít hơn khi lượng nhỏ hơn.
- Trong nồi chiên ngập dầu: Cho một lượng bánh vẫn còn đông lạnh vào dầu đã được làm nóng ở nhiệt độ 175°C, chiên trong khoảng 3 phút. Dùng giấy thấm dầu để giảm chất béo trong thức ăn, thay dầu mới sau 10 đến 12 lần chiên thực phẩm.

**Hướng dẫn bảo quản:** Để 24 giờ trong tủ lạnh, 3 ngày trong ngăn đá của tủ lạnh, vài tháng trong tủ đông ở -18°C

**Thời hạn sử dụng sản phẩm:** 18 tháng kể từ ngày sản xuất.

Ngày sản xuất: 18 tháng trước hạn sử dụng

Hạn sử dụng (ngày tháng năm) xem trên bao bì sản phẩm

**Xuất xứ:** Hà Lan

**Thương nhân chịu trách nhiệm về hàng hóa:**

- **Nhà sản xuất: LAMB-WESTON/MEIJER V.O.F.**

Địa chỉ: Lamb Weston/Meijer VOF, Stationsweg 18a, 4416 ZG Kruiningen, Netherlands

- **Nhà nhập khẩu: CÔNG TY TNHH DỊCH VỤ EB**

Địa chỉ: 163 Phan Đăng Lưu, Phường 01, Quận Phú Nhuận, Thành phố Hồ Chí Minh

**Thông tin cảnh báo:**

- Không cấp đông lại sau khi rã đông
- Nên sử dụng trước ngày ghi trên bao bì. Không dùng sản phẩm khi hết hạn sử dụng.

**Số TCB:** 009.TOP/EB/2021





Khoai tây được cắt, tráng, chiên trước – Đông lạnh

**Nguyên liệu:** Khoai tây 80%, dầu hướng dương 11%, lúa mì, muối, bột ngô, gia vị (ớt bột, tiêu đen, ớt, nghệ), bột tói, chiết xuất men, bột nơ: natri diphosphat và cacbonat, chiết xuất gia vị (ớt bột), hương tự nhiên

**Nguồn gốc:**

Bánh quế khoai tây nướng được sản xuất tại Hà Lan từ những củ khoai tây được trồng ở Châu Âu và dầu hướng dương nguồn gốc khác nhau

**Chuẩn bị:**

-Trong lò nướng: Làm nóng lò nướng ở nhiệt độ 200°C, cho bánh vẫn còn đông lạnh lên khay, xếp đều một lớp. Đặt giấy nướng ở giữa lò, đợi khoảng 15 đến 20 phút bánh sẽ chín vàng, đảo đều khi nướng. Thời gian nướng ít hơn khi lượng nhỏ hơn.

-Trong nồi chiên ngập dầu: Cho một lượng bánh vẫn còn đông lạnh vào dầu đã được làm nóng ở nhiệt độ 175°C, chiên trong khoảng 3 phút. Dùng giấy thấm dầu để giảm chất béo trong thức ăn, thay dầu mới sau 10 đến 12 lần chiên thực phẩm.

**Đinh dưỡng**

Giá trị trung bình cho:	100 g	1 phần 120 g	% AR
Năng lượng	860 kJ 206 kcal	1032 kJ 247 kcal	12 %
Chất béo trong đó chất béo bão hòa	11 g 1,3 g	13 g 1,6 g	19 % 8 %
Cacbohydrat trong đó đường	23 g 0,6 g	28 g 0,7 g	11 % <1 %
Chất xơ	2,5 g	3 g	
Chất đạm	2,6 g	3,1 g	6 %
Muối	1 g	1,2 g	20 %

AR: lượng tham chiếu cho một người lớn - loại (8400kJ / 2000 kcal) mỗi ngày. Sản phẩm chứa 4 khẩu phần 150 g.

**Đa dụng, cân bằng, di chuyển!**

**Bảo quản**

Tốt nhất nên sử dụng trước khi hết hạn: xem ngày bên dưới.

Đề 24 giờ trong tủ lạnh, 3 ngày trong ngăn đá của tủ lạnh, vài tháng ở -18°C trong tủ đông \*\*\*

**CHÚ Ý, KHÔNG CẤP ĐÔNG LẠI SAU KHI RÃ ĐÔNG.**

Vì môi trường

Hãy phân loại bao bì của chúng tôi!

**600g e**

Tốt nhất trước khi hết hạn - tốt nhất là sử dụng trước khi hết hạn/

Lô số:

## Bánh quế khoai tây nướng

LÒ NƯỚNG

100% DẦU  
HƯỚNG DƯƠNG



15-20 phút



600g e

ĐÔNG LẠNH

Cho 120 g  
1032 kJ  
247 kcal  
12%

Những sản phẩm của **Carrefour**

chúng tôi biết tại sao chúng tôi yêu thích chúng!

Khoai tây của chúng tôi đến từ những giống tốt nhất, đặc biệt là Bintje  
Chúng được lựa chọn cẩn thận để sản xuất các chế phẩm khoai tây của chúng tôi.  
Đối với những Bánh quế khoai tây nướng giòn có hình dạng nguyên bản sẽ khiến cả trẻ em và người lớn tuổi thích thú

100% DẦU HƯỚNG DƯƠNG

Carrefour phát triển Bánh quế khoai tây nướng của mình với 100% dầu hướng dương

Interdis – TSA 91431

91343 MASSY Cedex – Pháp

Sản xuất tại Hà Lan bởi Lamb Weston/Meijer V.O.F., Stationweg 18a 4416 ZG Kraininger cho Interdis

F Dịch vụ khách hàng của Carrefour  
TSA 91431 -91343 MASSY Cedex – Pháp  
Số Cristal 09 69 39 7000  
KHÔNG TÍNH PHI CUỘC GỌI  
B Carrefour Product info  
PB 2000 Evere 3 – 1140 BRUSSELS  
Điện thoại: 0800/0.10.11

Một câu hỏi, một gợi ý?  
carrefour.fr.eu

FCF 15/525/21  
(Mã vạch)  
3 560070 933044  
1492

NG  
HÀ  
T.P.HỒ

Tôi, Trần Thị Hạnh, Giấy CMND số: 024933768

Cam đoan đã dịch chính xác nội dung của giấy tờ /  
văn bản này từ tiếng Pháp sang tiếng Việt.

Ngày:

19-04-2021

Người dịch



**Trần Thị Hạnh**

Ngày 19 Tháng 04 Năm 2021  
(Ngày mười chín tháng tư nam hai  
nghìn không trăm hai mươi một).

Tại Ủy ban nhân dân Quận Phú Nhuận, Thành phố  
Hồ Chí Minh

Tôi, **Trần Ngọc Châu**, là Trưởng phòng  
Tư pháp Quận Phú Nhuận  
Chứng thực

Bà: Trần Thị Hạnh là người đã ký vào bản dịch này.

Số chứng thực:.....

Quyển số: 01-SCT/CKND 25251

Ngày:

19-04-2021

**Trưởng phòng Tư Pháp Quận Phú Nhuận**



**Trần Ngọc Châu**



## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

Mã số mẫu: 743-2021-00021282  
Mã số kết quả: AR-21-VD-032334-01-VI / EUVNHC-00129889



Công Ty TNHH Dịch Vụ EB

Số 163, Đường Phan Đăng Lưu, Phường 1  
Quận Phú Nhuận  
Thành Phố Hồ Chí Minh  
Việt Nam



Tên mẫu: CRF Bánh quế khoai tây nướng 600G - CRF Oven Potato Waffles 600G  
Tình trạng mẫu: Mẫu thành phẩm  
Ngày nhận mẫu: 18/03/2021  
Thời gian thử nghiệm: 18/03/2021 - 23/03/2021  
Ngày hẹn trả kết quả khách hàng: 24/03/2021  
Mã số PO của khách hàng: Q4EX210319048

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
1	VD325 VD (a) <i>Tổng số vi sinh vật hiếu khí</i>	cfu/g	TCVN 4884-1: 2015 (ISO 4833-1:2013)	9.5x10 <sup>1</sup>
2	VD334 VD (a) <i>Clostridium perfringens</i>	cfu/g	TCVN 4991:2005 (ISO 7937:2004)	Không phát hiện (LOD=10)
3	VD340 VD (a) <i>Coliforms</i>	cfu/g	TCVN 6848:2007 (ISO 4832:2006)	Không phát hiện (LOD=10)
4	VD354 VD (a) <i>Escherichia coli</i>	MPN/g	TCVN 7924-3:2017 (ISO 16649-3:2015)	Không phát hiện (LOD=0)
5	VD373 VD (a) <i>Staphylococcus aureus</i>	cfu/g	AOAC 975.55	Không phát hiện (LOD=10)
6	VD384 VD (a) <i>Tổng số nấm men, nấm mốc</i>	cfu/g	TCVN 8275-2:2010 (ISO 21527-2:2008)	Không phát hiện (LOD=10)
7	VD398 VD (a) <i>Bacillus cereus</i>	cfu/g	AOAC 980.31	Không phát hiện (LOD=10)
8	VD855 VD (a) Cadimi (Cd)	mg/kg	AOAC 2015.01	Phát hiện vết (<0.03)
9	VD861 VD (a) Chì (Pb)	mg/kg	AOAC 2015.01	Không phát hiện (LOD=0.017)
10	VD063 VD (a) Ochratoxin A	µg/kg	Ref. AOAC International 84.6 (2001):1818-1827	Không phát hiện (LOD=0.5)
11	VD066 VD (a) Zearalenon	µg/kg	Ref. EN 15850:2010	Không phát hiện (LOD=5)
12	VD069 VD (a) Deoxynivalenol	µg/kg	Ref. BS EN 15791:2009	Không phát hiện (LOD=50)

## KẾT QUẢ THỬ NGHIỆM

STT	CHỈ TIÊU THỬ NGHIỆM	ĐƠN VỊ	PHƯƠNG PHÁP THỬ	KẾT QUẢ
13	VD633 VD (a) Fumonisin tổng số	µg/kg	Phương pháp nội bộ (EVN-R-RD-1-TP-4846) (Ref. EN 14352:2004)	Không phát hiện (LOD=100)
14	VD821 VD (a) Aflatoxin B1	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)
15	VD821 VD (a) Aflatoxin tổng (B1, B2, G1, G2)	µg/kg	DIN EN 14123:2008-03 mod	Không phát hiện (LOD=0.5)

LOD: Giới hạn phát hiện của phương pháp

Ký tên



Nguyễn Thị Phượng Vĩ  
Trưởng Phòng Dịch Vụ Phân Tích



Lý Hoàng Hải  
Tổng Giám Đốc

Bản kết quả được xác nhận điện tử bởi Nguyễn Thị Phượng Vĩ 16/04/2021

### Ghi chú giải thích

Tất cả các thông tin trong bản kết quả này phải được sao chép đầy đủ; bản kết quả này chỉ có giá trị với mẫu thử do khách hàng cung cấp. Các kết quả phân tích được thu thập và trình bày theo những điều khoản chung về cung cấp dịch vụ, các thông tin này được cung cấp theo yêu cầu của quý khách. Mọi phép thử được nhận diện bằng một mã số nhận dạng bao gồm 5 chữ số, thông tin mô tả của các phép thử này sẽ được cung cấp khi quý khách có yêu cầu. "VD": Các phép thử này được thực hiện tại phòng thí nghiệm Công ty TNHH Eurofins Sacký Hải Đăng.(a) chú thích rằng các phép thử này được công nhận theo ISO/IEC 17025:2017 VILAS 238.